

Beko TMD 8546 C Tost Makinesi Tarif Kitapçığı



**Beko
TMD 8546 C
Tost Makinesi**

Tarif Kitapçığı



beko



İçindekiler

Smash Burger	4	Izgara Kabak ve Girit Ezme	20
Kars Gravyerli ve Füme Kaburgalı Tost	5	Çıtır Milföy Somon ve Teriyaki	21
Yumurtalı ve Ezine Peynirli Kruvasan	6	T-Bone Steak ve Smash Patates	22
Tuna Melt Tost	7	Ballı Kaymaklı Gözleme	23
Smash Kruvasan ve Çerkez Tavuğu	8	Kuzu Pirzola	24
Dil Peynirli Philly Cheesesteak Sandviç	9	English Breakfast	25
Bazlama	10	Poşe Yumurtalı Somon	26
Croque Monsieur	11	Kasap Sosis ve Hardallı Patates Salatası	27
Karides Şiş	12	Izgara Sebzeler	28
Kemiksiz Tavuk Tortilla	13	Izgara Levrek	29
Şaşlık ve Sumaklı Yoğurt	14	Dereotlu Pancake ve Gribiche	30
Kars Gravyerli Kestane Mantarı	15	French Tost ve Karamelize Muz	31
Kolot Peynirli Frico ve Acı Biber Reçeli	16	Külah ve Maraş Dondurma	32
Hellim Şiş ve Chimichurri	17	Waffle	33
Karidesli Mücver ve Dereotlu Mayonez	18		
Röşti Patates ve Sucuk	19		

Not: Parantez içindeki kaşık, bardak ve adet karşılıkları pratik kullanım için yaklaşık verilmiştir. Ana protein, peynir, ekmek ve benzeri ürünlerde doğruluğu korumak için gram/adet/dilim ölçüsü ağırlıklı olarak korunmuştur.



Smash Burger



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 230 °C | 2-3 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 400 g yağlı dana kıyma
- 4 adet burger ekmeği
- 8 dilim cheddar peyniri
- 20 g tereyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 80 g ketçap (Yaklaşık 5 yemek kaşığı)
- 80 g mayonez (Yaklaşık 5-6 yemek kaşığı)
- 25 g kornişon turşu (Yaklaşık 2 yemek kaşığı / ince doğranmış)
- 30 g mor soğan (Yaklaşık 3 yemek kaşığı / ince doğranmış)
- 4 g tuz (Yaklaşık 1 silme çay kaşığı)

Hazırlanışı

Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ni 230 °C'de ısıtın. Kıymayı 4 eşit parçaya ayırın. Her parçayı yuvarlayıp düz bir yüzeye alın ve bastırarak inceltin. Köfteleri tuzlayın ve sıcak yüzeyde 60-70 saniye pişirin. Köfteleri çevirin, üzerlerine cheddar peynirlerini yerleştirin ve 30-40 saniye daha pişirin. Mor soğanı ve kornişon turşuyu ince ince doğrayın. Ketçap ve mayonez ile karıştırarak burger sosunu hazırlayın. Burger ekmeklerinin iç kısmını hafifçe ısıtın. Ekmeklerin içine hazırladığınız sostan sürün, köfteleri yerleştirin ve burgeri kapatın.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Kars Gravyerli ve Füme Kaburgalı Tost



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tost | 200 °C | 3-4 dk. | Kademe: Kapalı Pres

Malzemeler

- 8 dilim tost ekmeği
- 280 g Kars gravyer peyniri
- 240 g füme dana kaburga
- 40 g tereyağı (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 20 g Dijon hardalı (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 10 g bal (Yaklaşık 1,5 çay kaşığı)

Hazırlanışı

Füme dana kaburgayı 150 °C'de 1-2 dk. ısıtın. Dijon hardalı ve balı karıştırarak sosu hazırlayın. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin ve iç yüzeylerine hazırladığınız sosu sürün. Rendelenmiş Kars gravyer peynirini ve füme dana kaburgayı ekmeklerin üzerine eşit şekilde yerleştirin. Ekmeklerin dış yüzeyine tereyağı sürün. Güçlü baskı uygulayarak 230 °C'de altın rengi alana kadar pişirin.

Servis önerisi

Peynir tamamen erimiş haldeyken sıcak servis edin.

Yumurtalı ve Ezine Peynirli Kruvasan



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 180 °C | 3-4 dk. | Kademe: Hafif Pres

Malzemeler

- 4 adet kruvasan
- 4 adet yumurta
- 160 g Ezine peyniri
- 80 g kurutulmuş domates (Yaklaşık yarım su bardağı / doğranmış)
- 40 g krema (Yaklaşık 2,5 yemek kaşığı)
- 5 g limon kabuğu (Yaklaşık 1 çay kaşığı / rendelenmiş)
- 1 adet salatalık
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 20 g tereyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Yumurtaları tereyağı ile tek yüzeyde, göz yumurta şeklinde pişirin. Kurutulmuş domatesi ve Ezine peynirini karıştırın. Kremayı ve limon kabuğunu ekleyip homojen bir karışım elde edin. Salatalığı ince ince dilimleyin ve sumak ile lezzetlendirin. Kruvasanları ortadan ikiye kesin. Alt kısmına Ezine peynirli karışımı sürün. Üzerine sumaklı salatalıkları yerleştirin. Göz yumurtaları ekleyin ve kruvasanın üst kısmını kapatın.

Servis önerisi

Taze hazırlanmış olarak ılık servis edin.

Tuna Melt Tost



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tost | 180 °C | 3 dk. | Kademe: Kapalı Pres

Malzemeler

- 8 dilim tost ekmeği
- 320 g süzölmüş ton balığı
- 80 g mayonez (Yaklaşık 5-6 yemek kaşığı)
- 20 g hardal (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 40 g maydanoz (Yaklaşık yaklaşık yarım demet / ince kıyılmış)
- 40 g kereviz sapı (Yaklaşık 3-4 yemek kaşığı / ince doğranmış)
- 50 g kornişon turşu (Yaklaşık 4 yemek kaşığı ince / doğranmış)
- 20 g kapari (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 4 g limon kabuğu (Yaklaşık 1 çay kaşığı / rendelenmiş)
- 8 dilim cheddar peyniri

Hazırlanışı

Kereviz sapını, kornişon turşuyu ve maydanozu ince ince doğrayın. Ton balığını mayonez, hardal, kapari ve limon kabuğu ile karıştırın. Doğranmış sebzeleri bu karışıma ekleyip iyice harmanlayın. Tost ekmeklerinin arasına ton balıklı harcı paylaşın. Her tostun üzerine 2 dilim cheddar peyniri yerleştirin. Tostları Selection® Izgara ve Tost Makinesi'nde 165 °C'de 3 dk. pişirin.

Servis önerisi

Sıcak olarak peynir erimiş haldeyken servis edin.

Smash Kruvasan ve Çerkez Tavuğu



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tost | 190 °C | 2-3 dk. | Kademe: Hafif Pres

Malzemeler

- 4 adet kruvasan
- 20 g tereyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 320 g haşlanmış tavuk
- 80 g süzme yoğurt (Yaklaşık 5 yemek kaşığı)
- 80 g mayonez (Yaklaşık 5-6 yemek kaşığı)
- 25 g hardal (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 15 g paprika (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 50 g tereyağı (Yaklaşık 3,5 yemek kaşığı)
- 60 g badem (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 8 g sarımsak (Yaklaşık yaklaşık 2 diş)
- 60 g zeytinyağı (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- Tuz

Hazırlanışı

Kruvasanları ortadan hafifçe bastırın ve 20 g tereyağı ile dışı çıtır olana kadar pişirin. Haşlanmış tavuğu didikleyin. Bademi ve sarımsağı ince ince doğrayın. Didiklenmiş tavuğu süzme yoğurt, mayonez, hardal, zeytinyağı, sarımsak ve tuz ile karıştırın. Ayrı bir tavada 50 g tereyağını eritin. Doğranmış badem ve paprikayı ekleyip kısa süre çevirin. Çıtır kruvasanların üzerine hazırladığınız Çerkez tavuğunu yerleştirin. Üzerine paprikalı bademli tereyağını gezdirin.

Servis önerisi

Ilık ya da hafif sıcak servis edin.

Dil Peynirli Philly Cheesesteak Sandviç



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 230 °C | 4-5 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 4 adet sandviç ekmeği
- 480 g dana bonfile
- 60 g soğan (Yaklaşık 1 büyük soğan)
- 120 g yeşil biber (Yaklaşık 3-4 adet yeşil biber)
- 240 g dil peyniri
- Tuz

Hazırlanışı

Dana bonfileyi, soğanı ve yeşil biberi jülyen şekilde doğrayın. Tüm malzemeleri geniş bir pişirme yüzeyinde yüksek ısıda mühürleyin. Üzerine dil peynirini ekleyin ve kendi ısıyla erimesini sağlayın. Sandviç ekmeklerinin iç yüzeyini hafifçe ısıtın. Etli ve peynirli karışımı ekmeklerin içine yerleştirin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Bazlama



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 210 °C | Her yüz 2-3 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 500 g un (Yaklaşık 4,5-5 su bardağı)
- 300 ml su (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 50 ml süt (Yaklaşık 3-4 yemek kaşığı)
- 7 g instant maya (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
- 10 g şeker (Yaklaşık 2 çay kaşığı)
- 10 g tuz (Yaklaşık 2 çay kaşığı)
- 20 ml zeytinyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Tüm malzemeleri bir araya getirerek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat mayalandırın. Hamuru bezelere ayırın ve oda sıcaklığında yaklaşık 30 dk. daha mayalandırın. Bezeleri hafifçe açın. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'nin ısıtılmış düz bir pişirme yüzeyinde her iki tarafını da pişirin.

Servis önerisi

Sıcak ya da ılık servis edin.

Croque Monsieur



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tost | 200 °C | 4-5 dk. | Kademe: Üstten Gratinleme

Malzemeler

- 8 dilim tost ekmeği
- 240 g dana jambon
- 240 g rendelenmiş parmesan peyniri
- 80 g tereyağı (Yaklaşık 5,5 yemek kaşığı)
- 80 g un (Yaklaşık 3/4 su bardağı)
- 1 litre süt (Yaklaşık 5 su bardağı)
- 40 g hardal (Yaklaşık 2-2,5 yemek kaşığı)
- Beyaz biber
- Tuz

Hazırlanışı

Tereyağını ve unu altın sarısı renk alana kadar kavurun. Sütü ekleyin ve pürüzsüz, yoğun bir kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Beşamel sosu tuz ve beyaz biber ile tatlandırın. Tost ekmeklerinin üzerine hardal sürün. Dana jambonu yerleştirin, üzerine beşamel sos dökün ve rendelenmiş parmesan peyniri serpin. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'nin üst yüzeyini kullanarak üst kısmını karamelize edin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Karides Şiş



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tost | 220 °C | 2-3 dk. | Kademe: Üstten Gratinleme

Malzemeler

- 16 adet jumbo karides
- 40 ml zeytinyağı (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 40 g teriyaki sos (Yaklaşık 2,5 yemek kaşığı)
- 100 g mayonez (Yaklaşık 7 yemek kaşığı)
- 10 g limon suyu (Yaklaşık 2 çay kaşığı)
- 15 g susam (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- Tuz

Hazırlanışı

Karidesleri hem kuyruk hem de baş tarafına yakın uçlarından geçirerek şişlere dizin. Tuz ve zeytinyağı ile karıştırın. Ayrı bir kapta teriyaki sos, mayonez ve limon suyunu karıştırın. Karidesleri 230 °C'de, altı ve üstü altın sarısı renk alana kadar pişirin. Üzerine hazırladığınız sosu gezdirin ve susam serpin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Kemiksiz Tavuk Tortilla



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Tavuk | 230 °C | 8-10 dk. | Kademe: Kapalı Pres | Probe 74 °C

Malzemeler

Tavuk için

- 1/2 adet tavuk, kemikleri alınmış
- 80 g zeytinyağı (Yaklaşık 6 yemek kaşığı)
- 100 g yoğurt (Yaklaşık 6-7 yemek kaşığı)
- 3 adet lavaş
- 15 g karabiber (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 10 g tuz (Yaklaşık 2 çay kaşığı)

Mısır salsa için

- 100 g süt mısır (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 90 g domates (Yaklaşık 1 küçük domates)
- 50 g maydanoz (Yaklaşık yaklaşık 1 demet / ince kıyılmış)
- 20 g limon suyu (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 30 g zeytinyağı (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)

Guacamole için

- 2 adet avokado
- 50 g kişniş (Yaklaşık yaklaşık 1 demet / ince kıyılmış)
- 25 g lime suyu (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 20 g mor soğan (Yaklaşık 2 yemek kaşığı / ince doğranmış)

Hazırlanışı

Tavuğun yarısının kemiklerini çıkarın. Kanat kısmı hariç etli bölümlerin kemiksiz olmasına dikkat edin. Tavuğu yoğurt, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile marine edin. Mısır salsa için domateslerin çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Mısır, maydanoz, limon suyu ve zeytinyağı ile karıştırın. Guacamole için avokadoları temizleyip çekirdeklerini çıkarın. Parçalara ayırın. İnce ve küp küp doğranmış mor soğanı, kıyılmış kişnişi, lime suyunu ekleyin. Çatala ezerek karıştırın. Marine edilmiş tavuğu 230 °C'de, iki tarafına aynı anda baskı uygulayarak pişirin. Pişirme yüzeyini temizlemeden, lavaşları tavuktan kalan lezzetle aynı yüzeyde ısıtın.

Servis önerisi

Sıcak lavaşları tavuk, mısır salsa ve guacamole ile birlikte sıcak servis edin.

Şaşlık ve Sumaklı Yoğurt



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 230 °C | 4-6 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara | Probe 58 °C

Malzemeler

- 600 g dana bonfile
- 150 g krema (Yaklaşık 10 yemek kaşığı)
- 60 g soya sosu (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 200 g soğan (Yaklaşık 2 orta boy soğan)
- 40 g zeytinyağı (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 200 g süzme yoğurt (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 20 g sumak (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 15 g limon suyu (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Dana etini ince şeritler halinde doğrayın. Soğanı jülyen şeklinde ve ince ince dilimleyin. Eti krema, soya sosu ve soğan ile karıştırın. En az 2 saat, tercihen 1 gece marine edin. Sumaklı yoğurt için süzme yoğurt, sumak ve limon suyunu karıştırın. Marine edilmiş eti süzün ve fazla suyunu alın. Soğanlarla birlikte şişlere dizin. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ni ısıtın ve yüzeyi hafifçe yağlayın. Eti yüksek ısıda, dışı karamelize olana ve içi sulu kalana kadar yaklaşık 3-4 dk. pişirin.

Servis önerisi

Sumaklı yoğurt ile sıcak servis edin.

Kars Gravyerli Kestane Mantarı



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Sebze | 230 °C | 4-5 dk. | Kademe: Üstten Gratinleme

Malzemeler

- 8 adet kestane mantarı
- 150 g Kars gravyer peyniri
- 20 g paprika (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Kestane mantarlarının dış kabuklarını temizleyin ve gerekirse sap kısımlarını düzenleyin. Kars gravyer peynirini kalın şekilde rendeleyin. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ni 230 °C'ye ayarlayın. Üst kapağı bir kademe yukarıda bırakacak şekilde mantarları alt yüzeyde pişirin. Rendelenmiş gravyer peynirini mantarların üzerine ekleyin ve üst yüzeyin ısısıyla peynir eriyene kadar pişirin.

Servis önerisi

Üzerine paprika serpip sıcak servis edin.

Kolot Peynirli Frico ve Acı Biber Reçeli



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 200 °C | 8-10 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 400 g patates (Yaklaşık 3-4 orta boy patates)
- 100 g mor soğan (Yaklaşık 1 küçük mor soğan)
- 240 g kolot peyniri
- 20 g tereyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Acı biber reçeli için

- 200 g kırmızı chili biber
- 10 g sarımsak (Yaklaşık 2 diş)
- 120 g şeker (Yaklaşık yarım su bardağından biraz fazla)
- 30 ml limon suyu (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Acı biber reçeli için chili biberlerini ince ince doğrayın. Sarımsak, şeker ve limon suyu ile birlikte kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin. Ardından soğumaya bırakın. Patatesleri rendeleyin ve suyunu tamamen sıkın. Mor soğanı ince ve jülyen şeklinde doğrayın. Kolot peynirini rendeleyin. Patates ve mor soğan karışımını pişirme yüzeyine ince bir yuvarlak halinde yayın. Malzemeler yumuşamaya başlayınca rendelenmiş kolot peynirini ekleyin. Hareket ettirmeden alt kısmı karamelize olana kadar pişirin. Alt yüzeyi iyice kızarıncı spatula yardımıyla dikkatlice çevirin. İkinci yüzü de kızardığında tereyağı ile lezzetlendirip ocaktan alın.

Servis önerisi

Acı biber reçeli ile sıcak servis edin.

Hellim Şiş ve Chimichurri



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Sebze | 220 °C | 3-4 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 480 g hellim peyniri
- 90 g maydanoz (Yaklaşık 1,5 demet / ince kıyılmış)
- 30 g dereotu (Yaklaşık yarım demetten biraz fazla / ince kıyılmış)
- 30 g nane (Yaklaşık yaklaşık 1 demet / ince kıyılmış)
- 60 g fesleğen (Yaklaşık 1 büyük demet / ince kıyılmış)
- 120 ml zeytinyağı (Yaklaşık 8 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Chimichurri için maydanoz, dereotu, nane ve fesleğeni çok ince kıyın. Doğranmış otları zeytinyağı ile karıştırarak sosu hazırlayın. Hellim peynirini iri küpler halinde kesin ve şişlere dizin. Peynir şişlerini sıcak yüzeyde çevirerek pişirin. Dış yüzeyleri karamelize olunca ocaktan alın.

Servis önerisi

Chimichurri sos ile birlikte sıcak servis edin.

Karidesli Mücver ve Dereotlu Mayonez



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Deniz Ürünleri | 200 °C | 6-8 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 400 g kabak (Yaklaşık 3-4 orta boy kabak)
- 150 g karides
- 100 g havuç (Yaklaşık 1 orta boy havuç)
- 150 g mısır (Yaklaşık yaklaşık 1 su bardağı)
- 2 adet yumurta
- 100 g un (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 5 g kabartma tozu (Yaklaşık 1 çay kaşığı)
- 200 g mayonez (Yaklaşık 13-14 yemek kaşığı)
- 100 g dereotu (Yaklaşık yaklaşık 2 demet / ince kıyılmış)

Hazırlanışı

Kabakları ve havuçları rendeleyin, ardından suyunu iyice sıkın. Kabak, havuç, mısır, yumurta, un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Sos için kıyılmış dereotu ile mayonezi karıştırın. Mücver harcını küçük parçalar halinde sıcak yüzeye bırakın. Üzerlerine ikiye bölünmüş karidesleri yerleştirin. Her iki yüzeyi de altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Servis önerisi

Dereotlu mayonez ile sıcak servis edin.

Rösti Patates ve Sucuk



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Manuel | 210 °C | 10-12 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 800 g patates (Yaklaşık 6-7 orta boy patates)
- 100 g tereyağı (Yaklaşık 7 yemek kaşığı)
- 200 g kasap sucuk
- 120 g mayonez (Yaklaşık 8 yemek kaşığı)
- 10 ml trüf yağı (Yaklaşık 2 çay kaşığı)

Hazırlanışı

Patatesleri rendeleyin. Fazla nişastayı almak için kısa süre yıkayın ve suyunu tamamen sıkın. Patatesleri tuz ve eritilmiş tereyağı ile karıştırın. Karışımı pişirme yüzeyine yuvarlak formda yerleştirip hafifçe bastırarak şekil verin. Alt yüzeyi tamamen kızarıp kabuk oluşturduktan sonra dikkatlice çevirin. Sucuğu ayrı bir yüzeyde pişirin. Trüflü mayonez için mayonez ile trüf yağını karıştırın.

Servis önerisi

Röstiye sucuk ve trüf mayonez ile birlikte sıcak servis edin.

Izgara Kabak ve Girit Ezme



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Sebze | 210 °C | 4-5 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 400 g kabak (Yaklaşık 3-4 orta boy kabak)
- 30 g zeytinyağı (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 200 g beyaz peynir
- 60 g ceviz (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 5 g sarımsak (Yaklaşık 1 diş)
- 40 ml zeytinyağı (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Kabakları uzunlamasına ikiye bölün. 30 g zeytinyağı ile hafifçe yağlayın. Kabakları sıcak yüzeye yerleştirin ve çizgi alacak şekilde pişirin. Fazla yumuşatmadan diri kalmasını sağlayın. Girit ezme için beyaz peyniri ezin. Ceviz, sarımsak ve 40 ml zeytinyağı ile karıştırın.

Servis önerisi

Girit ezmeyi tabağa yayın. Izgara kabakları üzerine yerleştirerek ılık ya da oda sıcaklığında servis edin.

Çıtır Milföy Somon ve Teriyaki



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Balık | 220 °C | 5-7 dk. | Kademe: Kapalı Izgara / Hafif Temas | Probe 52 °C

Malzemeler

- 250 g somon
- 4 adet milföy hamuru
- 100 ml teriyaki sos (Yaklaşık 6-7 yemek kaşığı)
- 20 g susam (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Somonun derisini ve kılçıklarını temizleyin. Uzun dilimler halinde kesin. Milföy hamurlarının üzerine, yüzeylerini kaplayacak şekilde somon dilimlerini yerleştirin. Milföy hamurunu somonla birlikte sıcak yüzeyde pişirin. Her iki tarafı da çıtırlaşınca ocaktan alın. Birkaç dakika dinlendirdikten sonra dilimleyin.

Servis önerisi

Servis öncesinde üzerine teriyaki sos sürün. Susam serpip sıcak servis edin.

T-Bone Steak ve Smash Patates



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 230 °C | 4-10 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara | Probe 54 °C - 65 °C

Malzemeler

- 4 adet t-bone steak
- 4 adet patates
- 15 g karabiber (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 30 g tuz (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

T-bone steak'leri önceden tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Etleri 230 °C'de, her iki tarafını da istediğiniz pişme seviyesine ulaşana kadar pişirin. Patatesleri tuzlu suda, dağılmaya yakın yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanmış patatesleri Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ne yerleştirin ve elinizle hafifçe bastırın. Ardından Selection® Izgara ve Tost Makinesi'nde bastırın ve dış yüzeyi çıtırlaşana kadar pişirin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Ballı Kaymaklı Gözleme



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 180 °C | 4-6 dk. | Kademe: Hafif Pres

Malzemeler

- 4 adet yufka
- 60 g krema (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 20 g şeker (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 200 g kaymak (Yaklaşık yaklaşık 1 su bardağı)
- 80 g bal (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 60 g ceviz (Yaklaşık yarım su bardağı)

Hazırlanışı

Krema ve şekeri karıştırın. Hazırladığınız krema harcını yufkaların içine paylaşın ve kapatın. Gözlemeleri orta ısıda, dış yüzeyleri kızarana kadar yavaşça pişirin. Cevizleri kavurun ve iri parçalar halinde kırın.

Servis önerisi

Pişen gözlemeleri bal, kaymak ve kavrulmuş ceviz ile ılık servis edin.

Kuzu Pirzola



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 230 °C | 5-7 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara | Probe 65 °C

Malzemeler

- 12 adet kuzu pirzola
- 480 g haşlanmış nohut (Yaklaşık 2,5 su bardağı)
- 4 adet kapa biber
- 200 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 25 g limon kabuğu (Yaklaşık 5 çay kaşığı / rendelenmiş)
- 60 g maydanoz (Yaklaşık yaklaşık 1 demet / ince kıyılmış)
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

Kuzu pirzoları tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Kapa biberleri közleyin, kabuklarını soyun ve iri küpler halinde doğrayın. Haşlanmış nohutları krema, limon kabuğu ve közlenmiş biberlerle birlikte ısıtın. Nohut karışımı ısınca kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Pirzoları 230 °C'de, istediğiniz pişme derecesine gelene kadar pişirin.

Servis önerisi

Nohut karışımını tabağa alın ve pirzoları üzerine yerleştirerek sıcak servis edin.

English Breakfast



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 210 °C | 8-10 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 4 dilim tost ekmeği
- 4 adet kasap sosis
- 160 g hellim peyniri
- 200 g sucuk
- 2 adet domates
- 4 adet yumurta
- 200 g haşlanmış fasulye (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 100 g domates püresi (Yaklaşık yarım su bardağı)

Hazırlanışı

Haşlanmış fasulye ile domates püresini birlikte pişirerek ısıtın. Domatesleri ikiye kesin. Sucuğu 4 porsiyona ayırın. Tost ekmeği, kasap sosis, hellim peyniri, sucuk, domates ve yumurtaları 210 °C yüzeyde aynı anda pişirin. Tüm malzemeleri tabakta bir araya getirin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Poşe Yumurtalı Somon



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Balık | 230 °C | 5-7 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara | Probe 52 °C - 65 °C

Malzemeler

- 4 adet dilim somon
- 4 adet yumurta
- 12 adet kuşkonmaz
- 200 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 120 g hardal (Yaklaşık 7-8 yemek kaşığı)
- 80 g bal (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

Somon dilimlerini tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Yumurtaları poşe olarak pişirin. Krema, hardal ve balı birlikte hafifçe çırpın. Somonu 230 °C'de, her iki tarafı da altın sarısı renk alana kadar pişirin. Aynı anda kuşkonmazları da pişirin. Servis için somonun üzerine kuşkonmazları ve poşe yumurtayı yerleştirin. Üzerine hardallı kremayı gezdirin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Kasap Sosis ve Hardallı Patates Salatası



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Et | 210 °C | 6-8 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara | Probe 72 °C

Malzemeler

- 400 g kasap sosis
- 600 g patates (Yaklaşık 5 orta boy patates)
- 40 g hardal (Yaklaşık 2-2,5 yemek kaşığı)
- 120 g mayonez (Yaklaşık 8 yemek kaşığı)
- 100 g kornişon turşu (Yaklaşık 6-7 yemek kaşığı / ince doğranmış)
- 20 ml limon suyu (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyun ve iri parçalar halinde doğrayın. Hardal, mayonez, limon suyu ve doğranmış kornişon turşu ile karıştırın. Haşlanmış patatesleri sosla birleştirerek hardallı patates salatasını hazırlayın. Sosisleri sıcak yüzeyde çevirerek, dışı karamelize olana kadar pişirin.

Servis önerisi

Sosisleri hardallı patates salatası ile birlikte ılık ya da oda sıcaklığında servis edin.

Izgara Sebzeler



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Sebze | 230 °C | 8-10 dk. | Kademe: Kapalı Pres

Malzemeler

- 3 adet patlıcan
- 4 adet yeşil biber
- 3 adet kapy biber

Hazırlanışı

Patlıcanları birkaç yerinden delin. Tüm sebzeleri bütün halde pişirme yüzeyine yerleştirin. 230 °C'de, iki tarafına da baskı uygulayın ve yumuşayıp dış yüzeyleri hafifçe kızarana kadar pişirin.

Servis önerisi

Yanında yoğurtlu sos veya zeytinyağı ile sıcak servis edin.

Izgara Levrek



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Balık | 230 °C | 6-8 dk. | Kademe: Kapalı Izgara / Hafif Temas | Probe 65 °C

Malzemeler

- 2 adet levrek
- 600 g krema (Yaklaşık 3 su bardağı)
- 80 g limon suyu (Yaklaşık 5 yemek kaşığı)
- 25 g limon kabuğu (Yaklaşık 5 çay kaşığı / rendelenmiş)
- 100 g tereyağı (Yaklaşık 7 yemek kaşığı)
- Karabiber
- Tuz

Hazırlanışı

Levrekleri temizleyin ve tuz ile karabiberle lezzetlendirin. Balıkları 230 °C'de, derileri çıtırlaşıp altın sarısı renk alana kadar her iki tarafını da pişirin. Ayrı bir tencerede krema, limon suyu ve limon kabuğunu ısıtın. Sosu kısık ateşte hacmi yarıya inene kadar çektin. Ocaktan almadan hemen önce soğuk tereyağını ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın. Limonlu kremayı tabağa dökün ve ızgara levreği üzerine yerleştirin.

Servis önerisi

Sıcak servis edin.

Dereotlu Pancake ve Gribiche



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 180 °C | 6-8 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 200 g kuşkonmaz
- 120 g pastırma

Pancake için

- 200 g un (Yaklaşık 2 su bardağı)
- 300 ml süt (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 2 adet yumurta
- 20 g dereotu (Yaklaşık yarım demet / ince kıyılmış)
- 10 g kabartma tozu (Yaklaşık 1 paket)

Gribiche için

- 2 adet haşlanmış yumurta
- 10 g hardal (Yaklaşık 2 çay kaşığı)
- 60 g mayonez (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 20 g kapari (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 10 g limon suyu (Yaklaşık 2 çay kaşığı)

Hazırlanışı

Pancake için unu ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta ve sütü çırpın. Kuru karışımı sıvı karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. İnce kıyılmış dereotunu ekleyin. Hamuru 10 dk. dinlendirin. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ni orta ısıya ayarlayın ve yüzeyi hafifçe yağlayın. Hamurdan küçük yuvarlaklar dökün. Üzerinde kabarcıklar oluşunca çevirin. Her iki tarafı altın rengini alınca kenara alın. Kuşkonmazların sert dip kısımlarını ayıklayın. Hafif zeytinyağı ve tuz ile karıştırın. Selection® Izgara ve Tost Makinesi'nde 2-3 dk. çevirerek ızgara yapın. Gribiche sos için 12 dk. haşlanmış yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Beyazları küçük doğrayın. Yumurta sarılarını hardal, limon suyu ve mayonez ile ezerek karıştırın. İnce doğranmış kapariyi ekleyin. Son olarak doğranmış yumurta beyazlarını karışıma katın.

Servis önerisi

Dereotlu pancake'leri kuşkonmaz, gribiche sos ve pastırma ile birlikte ılık servis edin.

French Tost ve Karamelize Muz



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 180 °C | 5-6 dk. | Kademe: 180 °C Açık Izgara

Malzemeler

- 8 dilim tost ekmeği
- 4 adet yumurta
- 300 ml süt (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 40 g şeker (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 40 g tereyağı (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 4 adet muz
- 40 g esmer şeker (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 20 g tereyağı (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 10 g mavi haşhaş (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

Yumurtaları, sütü ve şekeri geniş bir kapta çırpın. Tost ekmeği dilimlerini bu karışıma batırın ve yaklaşık 2 dk. bekletin. Pişirme yüzeyine 40 g tereyağı sürün. Ekmek dilimlerini yerleştirip her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin. Muzları uzunlamasına ikiye bölün. Sıcak yüzeyde 20 g tereyağını eritip esmer şekeri ekleyin. Muzları tavaya alın ve yüzeyleri parlak, hafif koyu renk alana kadar karamelize edin. French tostı tabağa alın, üzerine ya da yanına karamelize edilmiş muzları yerleştirin.

Servis önerisi

Mavi haşhaş serpip ılık servis edin.

Külah ve Maraş Dondurma



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 230 °C | 2-3 dk. | Kademe: Kapalı Pres

Malzemeler

- 225 g tereyağı (Yaklaşık 16 yemek kaşığı)
- 300 g esmer şeker (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 3 adet yumurta
- 420 g un (Yaklaşık 4 su bardağı)
- 500 ml su (Yaklaşık 2,5 su bardağı)
- 1 g karbonat (Yaklaşık 1/4 çay kaşığı)
- 200 g Maraş dondurması
- 20 g turna yemişi (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 1 g tuz (Yaklaşık 1/4 çay kaşığı)

Hazırlanışı

Maraş dondurması hariç tüm malzemeleri blender'dan geçirerek pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Külah hamurundan 25 g olacak şekilde porsiyon alın. Hamuru 230 °C ısıtılmış Selection® Izgara ve Tost Makinesi'ne dökün ve baskı uygulayarak pişirin. Hamur piştikten sonra, sıcakken yuvarlak şekilde kesin. Kesilen hamuru külah hunisine sarın ve şeklini koruyarak katılaşmasını bekleyin. Külahlar sertleştikten sonra içine Maraş dondurması yerleştirin.

Servis önerisi

Üzerini turna yemişi ile tamamlayarak hemen servis edin.

Waffle



4 Kişilik

Cihaz Ayarı: Program: Manuel | 230 °C | 3-4 dk. | Kademe: Kapalı Pres

Malzemeler

- 80 g granola (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 60 g beyaz çikolata
- 80 g karamel sos (Yaklaşık 5 yemek kaşığı)
- 40 g kabak çekirdeği (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)

Waffle için

- 320 g un (Yaklaşık 3 su bardağı)
- 60 g toz şeker (Yaklaşık 4-5 yemek kaşığı)
- 200 ml süt (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 50 ml ayçiçek yağı (Yaklaşık 3-4 yemek kaşığı)
- 2 adet yumurta
- 10 g vanilin (Yaklaşık 1 paket)
- 4 adet muz
- 10 g kabartma tozu (Yaklaşık 1 paket)
- 2 g tuz (Yaklaşık yarım çay kaşığı)

Badem krokan için

- 100 g toz şeker (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 65 g badem (Yaklaşık yarım su bardağı)

Hazırlanışı

Waffle hamuru için un, toz şeker, süt, ayçiçek yağı, yumurta, vanilin, kabartma tozu ve tuzu birlikte ırpın. Hamuru 230 °C ısıtılmış yüzeye dökün ve her iki tarafı da kabarıp kızarana kadar pişirin. Badem krokan için şekeri ve bademi tavada birlikte pişirin. Şeker karamelize olunca karışımı pişirme kâğıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın. Soğuyan krokanı blender'dan geçirerek parçalayın. Muzları dilimleyin. Pişen waffle'ın üzerine muz, beyaz çikolata, badem krokan, granola, kabak çekirdeği ve karamel sos ekleyin.

Servis önerisi

Sıcak ya da ılık servis edin.

Notlar:

Notlar:

Beko TMD 8546 C Tost Makinesi Tarif Kitapçığı

